



La flor del flor de primavera - Samsó

D.O. Montsant

Variedades:

- 100% Cariñena de viñas viejas

Vinificación:

- Vinificado bajo la estricta supervisión del Rabino de la Comunidad Haba Judía de Barcelona. Certificado kosher: Lo mevushal (no pasteurizado) y Le Pessaj.
- Fermentación a temperatura controlada (24-28°C). Fermentación malo láctica empezada en tanques de acero inoxidable y acabada en barricas.
- Maceración de 28 días.

Envejecimiento:

- 14 meses en barricas de roble francés nuevas certificadas kosher (300l), tostado medio.

Vendimia:

- Manual, finales de septiembre

Producción total:

- Aproximadamente 4.000 botellas (75cl.)

Análisis:

- 14,5 % vol. Alcohol
- 5,4 g/l acidez (tartárica)
- <2 g/l azúcar residual

Nota de cata:

- Intensidad media-alta de un rojo rubí con reflejos violetas. Pronunciada nariz de notas herbales y de regaliz con aromas tostados y especiados de la madera. En el paladar muestra un gran cuerpo con una carnosidad característica de la variedad, y con unas notas evolucionadas de frutos rojos. Final largo y complejo con capas de cuero, frutos secos, ahumados y chocolate negro.

Maridaje:

- La generosa voluptuosidad de este vino requiere maridajes con platos de un calibre semejante, desde una barbacoa clásica a unos platos bien elaborados de carne roja. En un nivel más vegetariano, este vino marida perfectamente con un amplio rango de quesos y con platos de pasta o verduras salteadas.

